

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

S1 1 PN="10-077.
?t 1/5/1

1/5/1
DIALOG(R) File 347:JAPIO
(c) 2001 JPO & JAPIO. All rts. reserv.

05794395
FLAVOR AND FRAGRANCE MODIFIER FOR PERFUME AND MODIFYING METHOD

PUB. NO.: 10-077495 [JP 10077495 A]
PUBLISHED: March 24, 1998 (19980324)
INVENTOR(s): YAMAHARA JOJI
AOKI TARO
MIYAKE KAZUYUKI
SHIODA HIROSHI
APPLICANT(s): OGAWA KORYO KK [365125] (A Japanese Company or Corporation),
JP (Japan)
APPL. NO.: 08-232988 [JP 96232988]
FILED: September 03, 1996 (19960903)
INTL CLASS: [6] C11B-009/00; C11B-009/02
JAPIO CLASS: 14.6 (ORGANIC CHEMISTRY -- Liquid Fuel, Oils & Fats); 11.4
(AGRICULTURE -- Food Products); 14.4 (ORGANIC CHEMISTRY --
Medicine)

ABSTRACT

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a modifier for use in adding to a perfume which affords an improvement in flavor and fragrance characteristics to the perfume, by a method comprising subjecting a leaf of piper betle Line to the extraction with water, a water- containing lower alcohol or an alcohol not containing water.

SOLUTION: This modifier for flavor and fragrance can be obtained by providing a raw leaf or a dried leaf of piper betle Line, optionally crushing the leaf, and subjecting the leaf to the extraction with an alcohol not containing water. As to an extracting solvent for a leaf of piper betle Line, the followings are mentioned. Water, a water-containing lower alcohol other than isopropyl alcohol, a lower alcohol not containing water and acetone have no significant difference from one another in effect in modifying the flavor and fragrance of a mint-type perfume. Hexane has only a low effect in such modification. Isopropyl, alcohol is disadvantageous sine it may adversely affect the fragrance of the extract because of its own singular smell. Methanol and acetone are both disadvantageous since they are difficult to be completely separated and removed from the extract. Taking in consideration of subsequent steps such as concentration and decolorization, the use of an alcohol having a water content of 65% or less is preferred. As pieced together from the above-mentioned results, an alcohol having a water content of 5 to 90% is most preferred.

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平10-77495

(43) 公開日 平成10年(1998) 3月24日

(51) Int. Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
C 1 1 B	9/00		C 1 1 B	9/00
	9/02			9/02

審査請求 未請求 請求項の数 5 O L (全 8 頁)

(21) 出願番号 特願平8-232988

(22) 出願日 平成8年(1996) 9月3日

(71) 出願人 591011410

小川香料株式会社

大阪府大阪市中央区平野町2丁目5番5号

(72) 発明者 山原 條二

滋賀県大津市高砂町23番9号

(72) 発明者 青木 太郎

埼玉県大宮市日進町3丁目127番 アクロ
プレスステージ2-401

(72) 発明者 三宅 一之

埼玉県熊谷市大字新堀1150番地24号

(72) 発明者 塩田 博

岡山県津山市大田38番地4

(74) 代理人 弁理士 吉村 悟

(54) 【発明の名称】 香料の香気香味改質剤及び改質方法

(57) 【要約】

【課題】 チューインガム、キャンディー、アイスクリーム、清涼飲料等に代表される飲料食品や一般食品に使用される調味料に対して用いられる食品用香料に添加して、添加香料の香味、香気特性を更に改善、向上し、また、芳香剤、化粧品、石鹸、歯磨等に代表される香粧品に用いられる香粧香料に添加して、添加した香粧用香料の香気特性をより優れたものとする新規な香味、香気改質剤の開発と、この改質剤を利用する方法を提供する。

【解決手段】 キンマ生葉又はその乾燥葉を原料として、これをそのまま、または破砕、若しくは粉砕して水または、含水低級アルコール若しくは、非含水アルコールで抽出してキンマのエキスとし、これを各種香料に配合する。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 キンマ生葉又は乾燥葉をそのまま、または破砕、若しくは粉砕して、水または5～90%の含水低級アルコール、若しくは非含水アルコールにより抽出することを特徴とする香料の香気香味改質剤。

【請求項2】 キンマ生葉又は乾燥葉をそのまま、または破砕、若しくは粉砕して、水または含水率5～90%のメタノール・エタノール・イソプロピルアルコール、若しくは非含水アルコールにより抽出したことを特徴とする香料の香気香味改質剤。

【請求項3】 キンマ生葉又は乾燥葉をそのまま、または破砕若しくは粉砕して、アセトンまたはヘキサンにより抽出することを特徴とする香料の香気香味改質剤。

【請求項4】 各種香料に対して、キンマ抽出物を配合することを特徴とする香料の香気香味改質方法。

【請求項5】 各種香料に対して、該香料の0.01～50%の範囲でキンマ抽出物を配合することを特徴とする香料の香気香味改質方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、香料それ自体の香気や香味を改質する改質剤及び改質方法に関する。

【0002】

【従来の技術】チューインガム、キャンディー、清涼飲料水、調味料等に代表される食品や芳香剤、化粧品、石鹸、歯磨等に代表される香粧品に使われる香料は、数多くの香料素材を組み合わせた、いわゆる調合香料として利用されている。これらの調合香料は、一般には、同質の素材の組み合わせで行なわれるのが普通であるが、最近になって、全く異質な香気香味を有する素材を配合含有させることによって、調合香料の本質的な特徴をより強調させる試みがなされている。これは、例えば、食品の調味手段として、砂糖に極少量の塩を添加すること、甘味を一層増強することになる現象とよく似ているが、その理由は未だ説明されていない。香料における例としては、キバナオランダセンニチ又はオランダセンニチから得られるスピラントール含有精油を口腔用組成物に配合し、清涼感、刺激感をより強調させる試みが、特開平7-90294公報に開示されており、またヤナギタデ又はシキシモドキから得られるポリゴジアル、若しくはポリゴジアルを含有する植物抽出物をミント系香料に添加することにより、ミント系香料の香味の冷涼感を一層増強させる試みが特開平7-145398公報等により開示されている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】調合香料にその本質的な特徴と全く異質な香気香味を有する素材を含有させて、逆に調合香料の本質的な特徴を一層強調させようとする試みは、キバナオランダセンニチ又はオランダセンニチから得られるスピラントール含有精油や、ヤナギ

タデ又はシキシモドキから得られるポリゴジアル、若しくはポリゴジアルを含有する植物抽出物等を利用して既に実施されている。然しながら、残念なことに、現在利用されているキバナオランダセンニチ又はオランダセンニチから得られるスピラントール含有精油や、ヤナギタデ又はシキシモドキから得られるポリゴジアル、若しくはポリゴジアルを含有する植物抽出物の場合は、何れも特定の香料、例えばミント系香料に配合する場合には有効であっても、素材のもつ特異的な刺激性や香味のため、広く食品香料、香粧品香料全般に亘って有効に利用することができないという欠点があった。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明者等は、課題を解決するための手段として、安全性が高いと考えられる天然物中に目的物を求めた。即ち、本発明者等は、自然環境と植物活性成分との間には相関関係があり、とりわけ、太陽光との間には、その関係が最も強いものがあることに注目し、新規な香気香味改質剤を天然産物や植物に求めた。

【0005】本発明者等は、太陽光以外にも高温多湿という厳しい条件のある東南アジア地区の植物に的を絞り、キンマ、サンナ、コウズク、タカサブロウ等について、水又は含水或いは非含水低級アルコール、更にはアセトン、ヘキサンの抽出物について、夫々香気香味改質剤としての機能の有無について検討した。その結果、キンマの水又は含水或いは非含水低級アルコール抽出物に極めて優れた香気香味改質機能があることの知見を得て、本発明を完成した。即ち、本発明者等は、広くインド、スリランカ、マレー、インドネシア等に分布しているキンマ、サンナ、コウズク、タカサブロウ等について、夫々香気香味改質剤としての機能性の有無について鋭意検討した結果、キンマ抽出物にその機能があり、而もキンマ抽出物本来のもつ爽やかなウッディースイートな香気香味を活用して、広く香料全般に亘って使用できることを予想したが、実際にそうであることを、キンマ抽出物を食品及び香粧品のモデル香料に配合して確認した。

【0006】本発明に使用するキンマ (*Piper betle* Line) は、広くインド、スリランカ、マレー、インドネシア等に分布している常緑の登攀性灌木で、湿潤な熱帯常緑樹林中に原生しているが、その栽培は殆んどなされていない。キンマを利用した記録としては、マルコポーロが1298年に書いた報告記事中に、現地人にキンマを噛む習慣があると述べられ、又その利用は、紀元前にまで遡ることができるといわれており、この葉を噛むと呼吸を爽やかにし、口中を清潔にして口臭を除き、声をよくするなどの効果があるなどとされている。現在でもマライ等ではこの葉に石灰をつけて噛むことが実際に行なわれている。

【0007】本発明者等は、このようなキンマの生葉又

は乾燥させたものを、抽出溶剤として、水又は5%～90%含水低級アルコール或いは非含水低級アルコール、アセトン、ヘキサンを使用し、抽出温度20℃～100℃で1時間～5日間抽出し、次いで抽出液を含む抽出物から抽出液を分別して、各条件でのキンマ抽出液を得た。表1には、攪拌下抽出時間1時間、抽出温度40～

50℃の条件で抽出したときの各溶剤に対する抽出率と、ミント系モデル香料にその1.0%添加したときの官能評価を示した。

【0008】

【表1】

抽出溶剤によるキンマ抽出物の収率及びミント系香料へ1.0%添加した

場合の官能評価結果

抽出溶剤	抽出物	官 能 評 価	
水	16.4%	+++	香味香気良好
95%アルコール	12.2	+++	香気香味良好
85%アルコール	21.6	+++	香気香味良好
10%アルコール	19.5	+++	香味香気良好
メタノール	14.3	+++	香味香気良好
イソプロピルアルコール	11.8	+±	異味異臭あり
アセトン	15.9	++±	やや香味が弱い
ヘキサン	2.1	+	香味香気が弱い、異臭あり

【0009】官能評価結果によれば、水及びイソプロピルアルコール以外の含水低級アルコール或いは非含水低級アルコール、アセトン溶媒については、ミント系香料に対する香気香味改質効果に顕著な差はなかったが、ヘキサンについては明らかにその効果は低かった。抽出溶剤としてのイソプロピルアルコールは、そのもの自体特異な臭気を有するため、抽出物の香気に悪影響を与え、好ましい抽出溶剤とはいえない。またメタノールやアセトン溶剤は、抽出物から完全に分離除去することが難しく、人体への安全性や、抽出作業工程に於ける作業者の安全性を考慮すれば、これらの溶剤も抽出溶剤として好ましいとはいえない。更に抽出効率の比較をすれば、含水アルコール条件に良い結果がでていたが、濃縮や脱色等の後工程を考慮すれば、65%含水率以下のアルコールの使用が望ましい。以上の結果を総合的に判断し、最も好ましい抽出溶剤は5～90%の含水アルコールであることが明らかとなった。

【0010】含水アルコールで抽出した抽出液は、そのままでも香気香味改質剤として利用できるが、更に活性炭による接触及び過熱等の物理的手段を経て脱色してから、抽出溶剤を除去した後、適当な香料素材で希釈して使用してもよいことが判った。

【0011】本発明を更に詳しく説明すると、キンマ抽出物は、以下の手順で得ることが出来る。即ち、キンマ生葉をそのまま破碎し、又は生葉を通風乾燥して得るキンマの乾燥葉をそのまま、或いは粉碎してから攪拌機、加熱装置、冷却管、温度計を付属した抽出タンク中に仕込み、次いでキンマ生葉又は乾燥葉に対し、抽出溶剤と

して、重量で1倍量～7倍量、望ましくは1倍量～3倍量の水又は5%～90%のアルコールを加え、抽出温度20℃～100℃、望ましくは30℃～90℃、更に望ましくは40℃～85℃の範囲で、1時間～5日間、好ましくは3時間～24時間攪拌を行ないながら抽出する。抽出終了後、抽出液を室温まで冷却してから、例えば、濾紙、濾布等適当な手段によって、固形分と抽出液とを固液分離し、抽出液を除去して抽出液を得る。こうして得た抽出液は、そのままでも香気香味改質剤として使えるが、通常は、例えば、蒸留装置等を使用して抽出溶剤を濃縮し、これを例えばプロピレングリコールやジプロピレングリコール等の香料用配合溶剤に溶解してから使うことが望ましい。

【0012】キンマ抽出物の機能については、抽出物を食品調合香料及び化粧品調合香料に配合したものを、プロピレングリコール、ジプロピレングリコール等で希釈してから、よく教育され熟練したフレーバーリスト及びパーフューマーパネラー群による官能評価法によって評価を行なった。評価に使用した香料は、食品調合香料として、ミント系調合香料、シトラス系調合香料、フルーツ系調合香料、ナッツ系調合香料を調味系調合香料の代表として、また、化粧品調合香料としては、花香調のジャスミン調合香料、グリーン調のグリーンフローラル調合香料を代表として使用したが、本発明の改質材及び改質方法は、決してこれらの範囲に適用され限定されるものではない。

【0013】

【表2】

配合香料での官能評価結果

配合香料品名	添加率	官 能 評 価	
		(配合香料中) 異味異臭の有無	無添加香料と比較した香気香味の強
ミント系調合香料	1.0%	異味異臭無し	++
シトラス系調合香料	1.0	異味異臭無し	++
フルーツ系調合香料	1.0	異味異臭無し	++
ナッツ系調合香料	1.0	異味異臭無し	+
調理系調合香料	1.0	異味異臭無し	+
フローラル系調合香料	0.1	異臭無し	+++
グリーン系調合香料	1.1	異臭無し	++

【0014】評価結果は表2に示した通りで、キンマのアルコール抽出液は、抽出液本来の香気香味が爽やかなウッディースイートであるため、広く香料全般に亘っての香気香味改良剤として利用できるという従来の類似機能品に無い特徴があり、又香料の本質的な特徴を増強する機能については、従来から利用されているスピラント

ール含有精油及びポリゴジアルを含有する植物抽出物と同程度の機能を有していることが判った。

【0015】表3では、香料に対する最適配合量について検討した結果を示した。

【0016】

【表3】

モデル香料中へのキンマアルコール抽出物の配合比率と官能評価結果

キンマアルコール抽出物 配 合 比 率	官 能 評 価			
	効 果			
	効果無し	僅かにあり	はっきり感じる	強く感じる
0.001%	9人	1人	0人	0人
0.01	1	8	1	0
1.0	0	1	7	2
10.0	0	0	1	9
30.0	0	0	0	10
50.0	0	0	0	10

ミント系モデル調合香料

処方例

成 分	配合割合 (重量比)
メントール	400
ペパーミントオイル	300
スペアミントオイル	100
エタノール	200
合計	1000

上記組成のモデル香料に対し、キンマのアルコール抽出物を 0.001～50.0% の範囲で配合したものを5%蔗糖水溶液に 0.1%添加したものをもちて官能評価した。

【0017】この表は、モデル香料に対して、キンマのアルコール抽出物の添加量を徐々に増加させたものについて、熟練したパネラーが評価した結果である。キンマ抽出物の添加量としては、0.001%~50%の範囲で使用可能であるが、経済性や又香気香味改質剤としての効率性を考えれば、その添加量は0.01%~30%が最も望ましいといえる。

【0018】キンマ抽出物は、キャンディー、チューインガム、清涼飲料水、調味料、菓子、冷凍等に代表される食品類への食品用香料、石鹸、洗剤、ハミガキ粉、化粧品、芳香剤等に代表される化粧品類への化粧品香料に対し、予め配合して使用するのが通常であるが、食品や化粧品の製造作業工程によっては、予め食品基材や化粧品基材に適量のキンマ抽出物を添加してから、その後、キンマ抽出物の無い必要量の香料を加えるという方法でも使用することができる。

【0019】以下実施例をもって更に詳細に説明する。

【0020】

【実施例1】キンマ生葉800gを約1cm角位に破碎し、攪拌機、冷却管、温度計付き抽出槽に仕込んだ。次いで5%含水アルコール5.6リットルを抽出槽に仕込んだ後、軽く攪拌しながら、アルコールの還流温度で3時間抽出工程を行なった。抽出工程終了後、抽出槽を室温まで冷却してから、内容物の固液を遠心分離器（沪布）を使用して分離を行なった。ここに得た抽出液層を、更に蒸留装置を使用して溶媒を留去し、キンマ抽出物固形分59.2gを得た。

【0021】

【実施例2】キンマ生葉800gを1cm角位に破碎し、攪拌機、冷却管、温度計付き抽出槽に仕込んだ。次いで、5%含水アルコール2.8リットルを抽出槽に仕込んだ後、時々攪拌しながら40~50℃で3日間抽出工程を行なった。抽出工程終了後、抽出槽を室温まで冷却してから、内容物の固液を遠心分離器（沪布）を使用して分離を行なった。ここに得た抽出液層を更に蒸留装置

を使用して溶媒を留去し、キンマ抽出物固形分58.5gを得た。

【0022】

【実施例3】キンマ乾燥葉400gを粉碎器で粉碎し、攪拌機、冷却管、温度計付き抽出槽に仕込んだ。次いで、65%含水アルコール2.8リットルを抽出槽に仕込んだ後、軽く攪拌しながら、アルコールの還流温度で1時間抽出工程を行なった。抽出工程終了後、抽出槽を室温まで冷却してから、内容物の固液を遠心分離器（沪布）を使用して分離を行なった。ここに得た抽出液層を更に蒸留装置を使用して溶媒を留去し、キンマ抽出物固形分89.0gを得た。

【0023】

【実施例4】キンマ乾燥葉400gを粉碎器で粉碎し、攪拌機、冷却管、温度計付き抽出槽に仕込んだ。次いで、アセトン2.8リットルを抽出槽に仕込んだ後、時々攪拌しながら、アセトンの還流温度で5日間抽出工程を行なった。抽出工程終了後、抽出槽を室温まで冷却してから、内容物の固液を遠心分離器（沪布）を使用して分離を行なった。ここに得た抽出液層を、更に蒸留装置を使用して溶媒を留去し、キンマ抽出物71.9gを得た。

【0024】

【実施例5】キンマ乾燥葉400gを粉碎器で粉碎し、攪拌機、冷却管、温度計付き抽出槽に仕込んだ。次いで、65%含水アルコール600ミリリットルを抽出槽に仕込んだ後、時々攪拌しながら、40~50℃で3日間抽出工程を行なった。抽出工程終了後、抽出槽を室温まで冷却してから、内容物の固液を遠心分離器（沪布）を使用して分離を行なった。ここに得た抽出液層を更に蒸留装置を使用し、溶媒を留去してキンマ抽出物固形分87.3gを得た。

【0025】

【実施例6】

ミント系調合香料

処方例1

成 分	配合割合 (重量部)
メントール	400
ペパーミントオイル	300
スベアミントオイル	100
キンマアルコール抽出物	10
エタノール	190
合 計	1000

処方例1に示す通り配合し、ミント系調合香料を得た。

【0026】【比較例1】 実施例6において、キンマアルコール抽出を配合せず、その不足分にエタノールを配合してミント系調合香料とした。

配合処方

【0027】【参考例1】 実施例6、比較例1の調合香料を使用した洗口液は、下記配合処方により常法に従って調製した。

【0028】

原 料	単位：重量%
1. エタノール	10.0%
2. ソルビット	5.0
3. グリセリン	5.0
4. サッカリンナトリウム	0.1
5. ポリオキシ硬化ヒマシ油	2.0
6. ミント系調合香料	0.3
7. 精製水	残り
合 計	100.0

実施例6の香料とキンマアルコール抽出物無配合の比較例1の香料に対し、夫々参考例1の洗口液を使用して官能評価を行なった。実施例6は、比較例1に較べて力強

い華やかなミント香を有していた。

【0029】

【実施例7】

シトラス系調合香料

処方例2	配合割合 (重量部)
レモンオイル	400
オレンジオイル	300
ライムオイル	50
シトラール	50
キンマアルコール抽出物	1
エタノール	199
合 計	1000

処方例2に示す通り配合しシトラス系調合香料を得た。
【0030】【比較例2】 実施例7において、キンマアルコール抽出物を配合せず、その不足分にエタノールを配合してシトラス系調合香料とし、これを比較例とした。

【0031】【参考例2】 実施例7、比較例2によるキンマ抽出物と香料を夫々混入したキャンディを、下記配合処方で調製した。

【0032】

配合処方

原 料	配合量
1. グラニュー糖	180.0g
2. 水飴	141.0
3. 水	60.0
4. クエン酸	3.0
5. シトラス系調合香料	0.6

シトラス系調合香料を加えたキャンディーは、以下のようにして製造した。先ずグラニュー糖、水飴、水を混合加熱溶解し、これを155℃まで煮詰める。次いで、このように煮詰めたものを冷却盤に移し、これにクエン酸、シトラス系調合香料を加えて均一に混ざるように充分攪拌混合する。このようにして得られた混合物を、押し型により成型した。キンマアルコール抽出物を0.1

%配合した実施例7の香料を使用したキャンディーは、キンマアルコール抽出物無配合の比較例2に比べ生々しい柑橘の香気に優れ、深みのある香気になっているとの評価がなされた。

【0033】

【実施例8】

調理系調合香料

処方例3	配合割合 (重量部)
成分	
ジンジャーオイル	50
チキンフレーバーベース	800
ガーリックオイル	1
キンマアルコール抽出物	50
エタノール	100

合 計

1000

処方例3に示す通り配合し、調味系調合香料を得た。

【0034】【比較例3】 実施例8においてキンマアルコール抽出物を配合せず、その不足分にエタノールを配合した調理系調合香料をもって比較例とした。

【0035】実施例8の調理系調合香料と比較例3の調理系調合香料とを、お湯に夫々5%試香したものについて

て官能的に比較評価した。比較例3の場合に較べ、実施例8の調合香料は、より香気は自然なチキンとしての表現性に優れ、香味は一層チキンに近づきフレーバーとしてより優れている評価がなされた。

【0036】

【実施例9】

ナッツ系調合香料

処方例4

成 分	配合割合 (重量比)
ナッツフレーバーベース	400
ベンズアルデヒド	100
バニリン	50
エチルマルトール	100
ァーノナラクトン	30
キンマアルコール抽出部	10
エタノール	310
合 計	1000

処方例4に示す通り配合して、ナッツ系調合香料を得た。

【0037】【比較例4】 実施例9におけるキンマアルコール抽出物を配合する替わりに、その不足分にエタノールを配合してナッツ系調合香料とした。

【0038】キンマアルコール抽出物を配合した実施例9の香料と、キンマアルコール抽出物を配合していない

比較例4の香料とを、夫々キャンディーに試香して官能評価した。実施例9によるナッツ系調合香料で試香したキャンディーは、ナッツらしい香ばしい香味がより強く表現されていた。

【0039】

【実施例10】

フルーツ系調合香料

処方例5

成 分	配合割合 (重量部)
グレープフレーバーベース	400
酢酸エチル	100
エチルマルトール	50
メチルアンスラニル酸エチル	10
キンマアルコール抽出物	10
エタノール	430
合 計	1000

処方例5に示す通り配合し、グレープ調合香料を得た。

【0040】【比較例5】 実施例10によるキンマアルコール抽出物を配合せず、その不足分にエタノールを配合してグレープ調合香料としての比較例とした。

【0041】キンマアルコール抽出物を配合した実施例10の香料と、キンマアルコール抽出物を配合していな

い比較例5の香料とを夫々キャンディーに試香して官能評価した。実施例10によるフルーツ系調合香料で試香したキャンディーの方が、天然に近いグレープの香味を強く感知させた。

【0042】

【実施例11】

フローラル系調合香料

処方例6

成 分	配合割合 (重量部)
ジャスミンアブソリュート	50
ローズアブソリュート	10
フェニルエチルアルコール	200

キンマアルコール抽出物	1
プロピレングリコール	400
エタノール	339
合 計	1000

処方例6に示す通り配合し、フローラル系調合香料を得た。

【0043】[比較例6] 実施例11においてキンマアルコール抽出物を配合せず、その不足分にエタノールを配合してフローラル系調合香料とし、比較例とした。

【0044】実施例11のフローラル系調合香料と、比較例6のフローラル系調合香料とを、アルコールで夫々

1%の濃度に希釈したものにつき、官能的に比較評価を行なった。実施例11の調合香料によるものは、比較例に較べ、より華やかなジャスミンが表現できているとの評価がなされた。

【0045】

【実施例12】

グリーン系調合香料

処方例7

成 分	配合割合 (重量部)
ガルバナム オイル	10
ジャスミンアブソリュート	20
ローズアブソリュート	10
α -ヘキシルシンナミックアルデヒド	220
キンマアルコール抽出物	1
プロピレングリコール	400
エタノール	339
合 計	1000

処方例7に示す通り配合して、グリーン系調合香料を得た。

【0046】[比較例7] 実施例12におけるキンマアルコール抽出物を配合せず、代わりにその不足分にエタノールを配合し、グリーン系調合香料とした。

【0047】実施例12のグリーン系調合香料と比較例7のグリーン系調合香料とを、アルコールで夫々1%の濃度に希釈したものについて官能的に比較評価を行なっ

た。実施例12の調合香料は、比較例に比べ、みずみずしいグリーンが強調されているとの評価がなされた。

【0048】

【発明の効果】以上のように、本発明のキンマ抽出物は、それ自身の爽やかなウッディースイート香気香味があり、而も調合香料の本質的な特徴を増強する特質があるため、広く食品香料、化粧品香料に配合し使用できる。